ŒUFS DURS ECALES

DESCRIPTION

Les œufs durs écalés d'OVOCAL sont fabriqués à partir d'œufs rigoureusement sélectionnés. Ils vous apportent les qualités organoleptiques des produits traditionnels avec en plus une sécurité bactériologique optimale.

DECLARATION D'INGREDIENTS

Œufs de poules

Saumure : eau, chlorure de sodium, acidifiants : acide citrique (E330), acide acétique (E220)

ALLERGENES – OGM – IONISATION (Attestation sur demande)

L'œuf est allergène.

Les œufs durs sont d'origine animale, ils ne sont pas issus de produit OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

APPLICATION – MODE D'EMPLOI

Pour sandwichs et entrées froides (salades, œufs mimosa, œufs garnis…).

Pour la préparation de plats cuisinés.

Rincer à l'eau claire avant utilisation. Maintenir les œufs non utilisés dans leur liquide de conservation.

DLC ET CONSERVATION

DLC de 28 jours entre 0 et + 4 °C.

A consommer rapidement après ouverture.

ANALYSE CHIMIQUES ET VALEUR NUTRIONNELLES MOYENNES

Analyse	Normes
Protéines	11%
Lipides	10,50%
Glucides	0,30%
Sodium	200 mg / 100 gr
Matière sèche	24 ± 1%
Valeur énergétique pour 100 gr	Environs 140 Kcal / 585

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Analyses	Normes
Microorganismes aérobies à 30°C	< 100 000 / g
Coliformes totaux 30°C	< 1 000 / g
Coliformes thermotolérants à 44°C/g	< 10 / g
Staphylocoques coagulase +/g	< 100 / g
Anaérobies sulfito réducteurs	< 30 germes / g
Salmonella dans 25 g (recherche).	Absence / 25 g

ANALYSES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : .....Forme ovoïde.

Couleurs du jaune / du blanc : .....Couleur paille à orangé / Blanc à crème.

Texture : .....Ferme et moelleux, cuit à cœur

Odeur, saveur : .....Caractéristique de l'œuf dur.

Pour nous contacter : ovocal@canl.nc

OVOCAL
Tél : 44 29 39 – Fax : 44 29 28
Z.I de Païta BP 8651 – 98807 Nouméa – NOUVELLE-CALEDONIE-

ŒUFS ENTIERS LIQUIDES PASTEURISES

DESCRIPTION

Les œufs entiers liquides pasteurisés d'OVOCAL sont fabriqués à partir d'œufs de qualité pasteurisés et remplis automatiquement dans un emballage. Ils vous apportent les qualités organoleptiques des œufs traditionnels avec en plus une qualité homogène et régulière. Son bouchon à vis assure une facilité d'ouverture et d'utilisation. Vous avez avec ce produit une assurance bactériologique parfaite.

DECLARATION D'INGREDIENTS

Œufs de poules

1 kg représente environs 21 œufs (calibre 55-60 g)

ALLERGENES – OGM – IONISATION (Attestation sur demande)

L'œuf est allergène.

Les œufs liquide pasteurisés sont d'origine animale, ils ne sont pas issus de produit OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

APPLICATION – MODE D'EMPLOI

Pour biscuiterie, pâtisserie, fabrication de glaces, charcuterie, fabrication de pâtes alimentaire….

Pour la préparation de plats cuisinés.

DLC ET CONSERVATION

DLC de 21 jours entre 0 et + 4 °C.

A consommer rapidement après ouverture.

ANALYSE CHIMIQUES ET VALEUR NUTRIONNELLES MOYENNES

Analyse	Normes
Protéines	12%
Lipides	11%
Glucides	0,3%
Minéraux	1%
Matière sèche	24 ± 1%
Valeur énergétique pour 100 gr	150 Kcal / 100 g

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Analyses	Normes
Microorganismes aérobies à 30°C	< 10 000 / g
Entérobactérie / g	< 10 / g
Staphylocoques coagulase +/g	Absence
Salmonella dans 25 g (recherche).	Absence

ANALYSES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : .....Liquide.

Couleurs du jaune / du blanc : .....Couleur jaune.

Texture : .....Liquide épais

Odeur, saveur : .....Caractéristique de l'œuf battu en omelette.

Pour nous contacter : ovocal@canl.nc

OVOCAL
Tél : 44 29 39 – Fax : 44 29 28
Z.I de Païta BP 8651 – 98807 Nouméa – NOUVELLE-CALEDONIE-